

Devinast. Il s'agit principalement de technique et membre de la Croix-Rouge on est surtout là pour apporter notre

Erwan GENDRY.

## A l'école des commis de cuisine «Handichefs»

Des adultes en situation de handicap achèvent leur formation de Commis de cuisine, près de Nantes. Une première régionale, initiée par les restaurateurs, qui manquent d'aide aux fourneaux.

Il y a de la tension dans l'air, jeudi, dans cette salle de cuisine de l'Université des métiers (Urma), à Sainte-Luce-sur-Loire, près de Nantes. Après 3 mois et demi de cours, les huit élèves adultes passent leur ultime examen blanc, avant de partir en stage, dès aujourd'hui, chez des restaurateurs de Loire-Atlantique.

Certains roulent une pâte, nettoient le plan de travail pour la énième fois, fondent le beurre d'un « roux »... Au menu : tarte aux pommes et blanquette de volaille. Leur formateur, Jean-René Trique slalome dans les rangs pour encourager, conseiller, rectifier façon *Top Chef* : « **Attention, maintenant, c'est de la finition ! Une belle rosace de pommes, une bonne sauce...** »

« Cette formation, c'est ma chance »

« Top chef », c'est le nom qu'avait suggéré un élève pour baptiser cette formation inédite en Pays de la Loire. La majorité a préféré « Handichef », plus original. Tous préparent le premier Certificat professionnel de commis de cuisine destiné à des personnes en situation de handicap. « **Avec les mêmes exigences académiques que pour les autres** », souligne Jean-René. Ils passeront ce diplôme les 12 et 13 juin, à l'issue de leur stage.

Certains ont un handicap visuel qui les empêche de conduire, d'autres un problème de dos, de lenteur ou de stress... « **C'est très varié, comme la vie. Mais il n'y a rien de rédhibitoire pour travailler en cuisine** », estime Anita Jaunet, directrice régionale d'Up'Intérim. Cette agence spéciali-



Sourires. Les 4 h 30 d'examen blanc tirent vers la fin. Les stagiaires, qui préparent leur Certificat professionnel, se donnent un coup de main pour monter la sauce.

PHOTO : OUEST-FRANCE

sée, soutenue par l'État, les aidera à trouver du travail chez des restaurateurs. « **Deux d'entre eux sont déjà prêts à les garder chez eux. Et j'espère qu'il y en aura d'autres !** »

Sans doute, car l'idée de cette formation vient de l'Umih, leur principale organisation professionnelle, dont beaucoup d'adhérents galèrent à recruter en cuisine. « **On va poursuivre ce genre d'initiatives** », annonce Sophie Pavageau, responsable à l'Umih-Formation. Avec l'idée de

mélanger valides et « handichefs », de s'ouvrir à d'autres villes, comme Angers ; à d'autres secteurs, comme les hôtels ; et à d'autres candidats, tels les non-francophones.

« **S'ils ne changent pas de comportement sur la formation, l'accompagnement, les restaurateurs finiront par ne plus trouver personne** », glisse Jean-René Trique, avant de retourner vers ses protégés : « **Ta pâte, elle est fragile, doucement !** ». Celle de Christel Fresnay semble par-

faite. Cette stagiaire motivée vit dans une petite commune, à 20 km de l'Université des métiers, qu'elle rejoint chaque jour en car : « **Cette formation, c'est ma chance. Cela fait des années que je veux réussir à intégrer une cuisine.** »

Ce matin, elle mettra un tablier au Café de la branche, à Nantes, fréquenté par les nombreux touristes qui visitent les Machines de l'île.

François CHRÉTIEN.